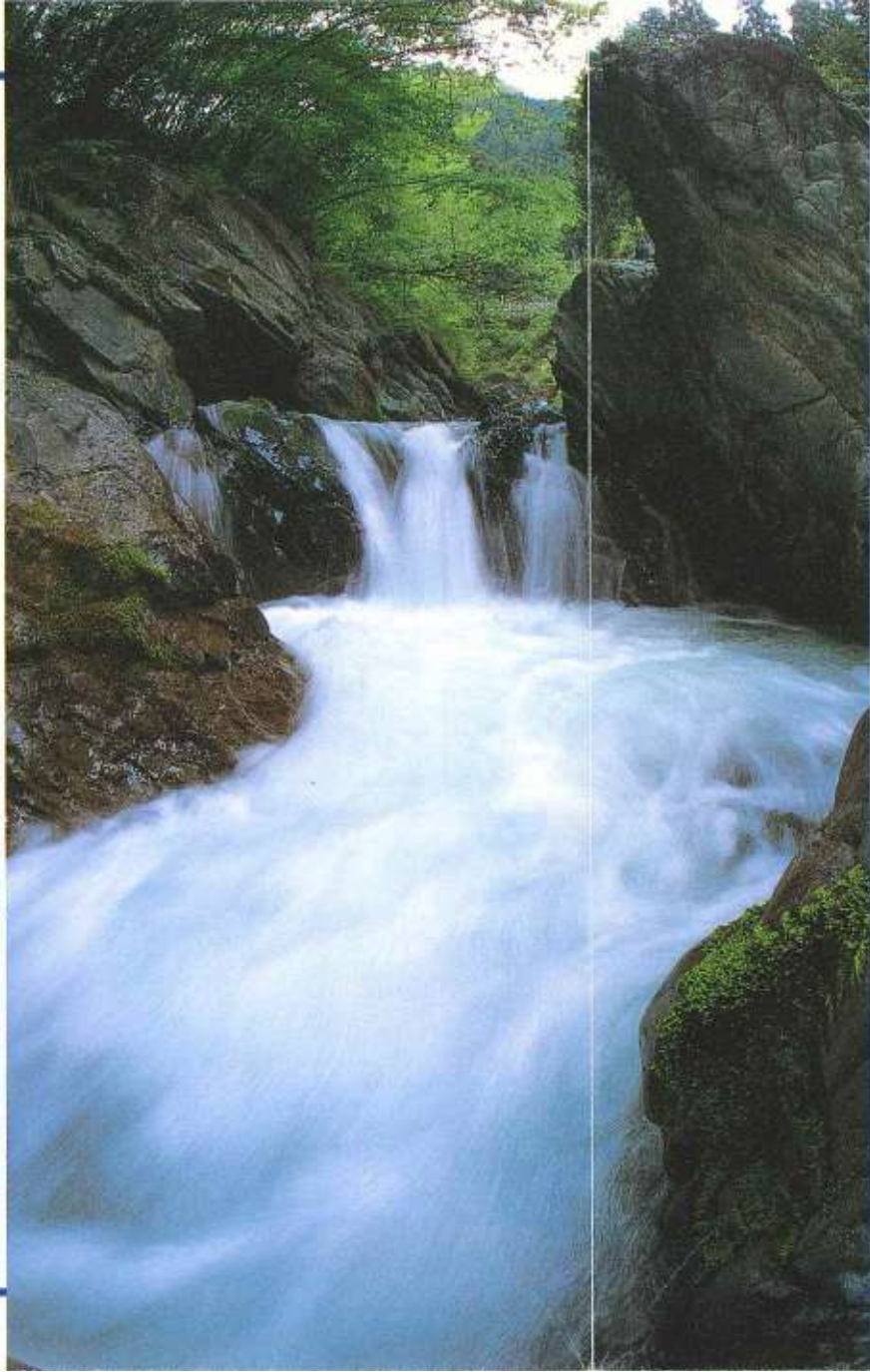
まい　あーと■陶芸「彩土波文壺」by 東　典男

東京の滝

檜原村・吉祥寺滝

南北両秋川の合流地点より南秋川にそって都道を曲がると臨済宗建長寺派大光山吉祥寺がある。その前から遊歩道に出て終点を南秋川に降りると吉祥寺滝がある。この吉祥寺滝から合流地点までは「橘峡」と呼ばれ、女性的な秋川もここでは男性的な様相を顕す。３段20メートルからなるこの滝は落差こそ無いが、とうとうと流れる清冽な谷水が勇ましい音となって神秘的な景観をつくりだしている。

臨済宗建長寺派大光山吉祥寺。応安六年（1373）の創建。背後には東京都文化財に指定される檜原城跡がある。

De Nada
デ・ナーダ

軽快な手さばきで振られるシェーカー。この音もまた"ごちそう"のうち。

えくてびあんレポート

この夏は、カクテルをどうぞ。

BAR Time·Table

夏の飲みものと聞いて
どんなものを連想するだろう。
いつもとは"ちょっと"ちがった
夏をすごすために
魅力的なカクテルを紹介しよう。
"ちょっと"シックに
"ちょっと"ゼイタクに
カラフルで華やかなグラスたちを
傾けてみてはいかがだろうか。
グラスごしに見える風景は
いつもとは、かわって
見えるにちがいない。

Supumoni スプモーニ
Salty Dog ソルティ・ドッグ
Gin Ricky ジン・リッキー
Martini マティーニ
Americano アメリカーノ
Frozen Daiguiri フローズン・ダイキリ

NEW 新・贅沢のすゝめ　おもてなしのレシピ

「やっぱり、カクテルはBARでなくちゃ。」と言う人も多いのではないだろうか。作り方も素人にはちょっと・・・と思ってしまいがち。同じ人が同じように作ってもその味は微妙に違うというカクテル。今回は森田恵祐さん(BAR・Time Table)に誰にでも手軽に楽しめるカクテルの作り方を教えていただいた。

カクテルを楽しむコツは自分のお酒のつよさと相談しながらそれぞれのカクテルの美味しさが逃げないうちに飲み干すということ。できあがった瞬間がいちばん美味しいのだという。

まずは**ジン・リッキー**という名前のカクテルから紹介していただいた。タンブラーに2分の1個のライムをしぼる（ライムの中側の部分にはあらかじめしぼりやすいように切れ目を入れておく）。しぼったライムはそのままグラスの中へ入れる。氷を入れてからドライ・ジンを45㎖加えてソーダ水を適量そそぐ。マドラーを添えて好みに応じてライムをつぶしながら酸味を調節して飲む。甘くなくライムの酸味がさわやかなカクテル。「これを応用して、ジンの代わりにラム酒を使えばラム・リッキーに、ウォッカにすればウォッカ・リッキーになります」とのこと。自分の好みに応じて組み合わせを変えることができるのもカクテルの楽しみの大きな要素のひとつではないだろうか。

二つ目に作っていただいたのが**ソルティー・ドッグ**。口にしたことがなくてもそのユニーク名前は耳にしたことがあるという人が多いのではないだろうか。まずタンブラーのふちの部分をレモンで湿らせ、逆さにしたグラスを皿の上にとった塩につけてスノー・スタイルにする。氷を入れて、グレープ・フルーツジュースを適量とウォッカを45㎖加えて気泡が入らないようにマドラーなどを使って手早く混ぜてできあがり。（こういった混ぜ方を"ステアする"という）グラスのふちの塩がグレープ・フルーツジュースの甘味を引きたたせている一品。塩をつけなければ、グレイハウンド、ブルドッグといった違うカクテルになるというから面白い。ソルティー・ドッグとは海水をあびて仕事をする船員をさすイギリスの俗語なのだという。ユニークなネーミングとそれにまつわるエピソードはカクテルに華やかさを添えているようだ。

三番目に作っていただいたのが**スプモーニ**というカクテル。イタリアを代表する赤色のリキュール、カンパリを使ったもの。タンブラーに氷を入れ、カンパリ30㎖とグレープ・フルーツジュース45㎖をそそぎ、冷やしておいたトニック・ウォーターでグラスを満たしたら軽くステアすると完成。グレープ・フルーツジュースとトニックウォーターのほろ苦さが夏にあうさっぱりとした口当たり。適度な炭酸もステアの仕方がポイントなのだろう。ステアするところを見ていると、それほど難しいようには思えないのだが、この"混ぜる"という作業はちょっとした加減で味がかわってしまうかなり奥の深いものらしい。

最後に作っていただいたのは**アメリカーノ**という、イタリア語で"アメリカ人たち"という名前のカクテル。タンブラーに氷を入れ、カンパリ30㎖とスイート・ベルモット30㎖をそそぎソーダ水を満たしてステアする。最後にオレンジ・スライスを入れて、オレンジ・ピール（オレンジの皮）をカクテルの表面にしぼる。これは「お酒の香りをたたせる。」ためだという。通常はレモン・ピールを使う。オレンジはオリジナル。ひとくち飲むと香りがのこり、この香りの理由をたずねるとベルモットとカンパリというハーブを使ったお酒のせいだとのこと。やや甘口のこれもかなり飲みやすいカクテルだった。

「私も自分でカクテルを作って飲むということはほとんどしません。飲みたくなったら何処かへ飲みに行きます。」という森田さんはカクテルは人を"もてなす"ときの小道具にいいという。「カクテルは人に飲ませるもの」であり、「相手の好みやT・P・Oに合わせて」作ることが"最高のもてなし"ではないかと考えているようだ。今回紹介していただいたカクテルは材料も比較的手に入りやすいもの。今年の夏は自分で作って味わったあと、誰かのために作ってみてはいかがだろうか。カクテルの楽しみがふえること受け合いである。

えくてびあんの輪

人がゐて、街があります。
あなたがゐて、立川があります。
そこにちょっとだけ、えくてびあん！
リストのお店にはいつでも えくてびあん！

一本の山ザクラと共に

立川自然観察友の会　鈴木 功

父の結婚記念樹であるわが家のヤマザクラが今年も見事に咲き誇った。そして家族だけで花見の小宴を催した。この桜は大正十二年、今の昭和記念公園の所が一面の雑木林だった頃、苗物の熱材として温床に使う落葉（クズ）はきに行ったときに取ってきたものである。かつて武蔵野の雑木林にはヤマザクラが点々としてあって、萌木色に染まる春、林に美しい色彩を添えて林をより一層美しい光景にしてくれたものでした。その美しさに魅せられ小さな苗木を一本いただいてきて植えたものだった。苗木は当時3年ぐらいたったものなので樹齢は約七十五年になる。今年の計測では、目通り70㎝（周囲は2m10㎝）となり樹高十二米に達し、最近では勢いづいた枝がぐんぐん伸びて、父の健康を祝しているかのように感じてならない。この花の咲く時季、通る人や近所の人たちが、必ずといっていいくらい、時候の挨拶にこの桜を一言口にしてくれることは大変ありがたい。

「多摩川は教科書だ」を長く執筆しておられる三田鶴吉氏も、その六十四回（平成6年4月23日）でこの桜と父のことを次のように賞賛してくれた。

「立川でたった一本だけど見事な桜がある。山桜である。彼岸桜や山桜は寿命の長いことで知られているので、この桜を植えた人の慧眼に驚くばかりだ。

この木はこの家の主が
婿入りの記念に植えたものだそうだ
その若き日の発想に感じ入った
この家の主は　あと三年で白寿とのこと
柿園で薪を割っておられた
野良坊菜が良く伸び
鶯がしきりに啼いている

立川でたった一本と書いたのは、公園でも公共施設でもない民家の入口に植えられ、車社会の世の中では、誰もその桜を仰ぐ人もなく、花が終わると若葉に刻は移って仕舞うからだ。この桜を『藤桜』と名付けた。この植えた人、鈴木藤太郎さんの一字をいただいた」とある。

さてこの桜とともに元気なのが父・藤太郎で今年の6月15日の誕生日を迎えて満九十九歳即ち「白寿」である。私は最近、友人知人から「お父さんはまーだ元気かね」とよく聞かれる。「おかげさまで元気です」と答えると皆びっくりする。しかしその「まーだ」とは大変失礼のようにも聞こえるが私はあえて失礼とは受け止めないことにしている。悪く解釈すれば「もうとっくに…」となる。父は人前で、時々冗談に「余録で生きている…」などと言っているので余計に前のことは気にならない。

以前、米寿の祝いをやったことが、つい昨日のように思えてならない。米寿の祝いは家なりに盛大に行ったつもりだ。余り派手に祝うと長生きできないなどと世間でよく言われるが、そんな説は、父には通用しなかった。

私は父の米寿を記念して、父のメモを頼りに一冊の本を出した。「米寿現役＝わが父の農業誌」とのタイトルだ。父がこと細かく日誌をつけておいたのが大変役立ち参考になった。その時、父の大好きな言葉「農業毎年一年生」を色紙に書いてもらい、本とともにささやかな記念品とした。勿論、父は毎日この精神、初心にかえって現役で畑仕事をしていたからである。もうあれから十一年もたった。年かさむ父にとって十一年間はどんな日々であったろうか、大切な日々を無事過しそして白寿を迎える今、更に日一日が大事な大事な一日にちがいないと感じる。何よりも日々を大事にしているように感じてならない。

（つづく）

えくてびあんエッセイ●No.41

真如苑だより

ひと雨ごとに葉の色を濃くする木々の枝を南から吹く風がゆらし、さしこむ日射しは真夏を思わせるほどです。6月。早いもので今年も折り返し地点を迎えようとしています。ほっとひと息、真如苑でリフレッシュしてみてはいかがでしょうか。お待ちしております。

■日時　6月19日(水)　2時～4時

■御本尊、真如宝物館をはじめとして映画など盛りだくさんの用意がしてございます。

■お申し込みは「えくてびあん・コンパニオン」(本誌を手渡してくれた人)へ。

月刊えくてびあん　第143号
平成八年六月一日発行
発行所　えくてびあん編集工房
東京都立川市曙町2-17-5
杉田ビル6F　〒190
電話　〇四二五(28)0082
FAX　〇四二五(28)1297
編集発行人　立井啓介
印刷所　㈱大廣社

表紙は語る

まい あーと　陶芸　『彩土波文壺』　by 東 典男

大学受験の日、陶芸家である父親に説得され、嫌いであった陶芸の道へ入ることになった東典男さんは現在日本工芸会の正会員。最近になって陶芸の難しさがようやくわかってきたという。「難しさがわかってきた分こわい。知らないことほど強いものはない」ともいう。一見、石のような今回の作品はたまたま見かけた左官屋さんの仕事からヒントを得たもの。何層にも塗り重ねて焼かれた表面を削っていくという新しいアイデアで日本伝統工芸展入選をはたした。陶芸の面白さは「常に完全を求めながら、完全にはならない」ところ。「あがりそうで、あがらない双六に似ていますね。」という東さん。伝統を重んじながら新しいものを模索しつづけていく世界。「死ぬまであがることはないでしょうけれど」といって最後に微笑んだ。

東風

大戦中に「ぜいたくは敵だ」というキャッチフレーズがあったと聞いている。あのモノのない時代にである。人間は放っておけば、ぜいたくに走る存在なのであろうか。ある国語辞典には「実際の生活が必要とする以上の、分の過ぎた消費」とあった◆本誌3月号ではコーヒーを同じ飲むなら、もう少し吟味していれよう。そのためには豆の選択が第一。ぜいたくな気分で一杯のコーヒーを飲もうと提案した。題して「新・贅沢のすすめ」。ここでは、ほとんど物質的な"分を過ぎた消費"はしていない。むしろ、心の余裕ではないだろうか。この辺が「新」と名づけたゆえんであろうか。4月号ではライカの愛好者を取材した。ライカといえば、一般の写真好きが持つものではないと思われているが、いわゆる現代の高級カメラといわれているものと値段的にはそんなに差がないし、中古品ならむしろ安く手に入るくらいなものである。ライカ愛好者には共通している「ぜいたく気分」がただよっている◆今月号でカクテルのご指導をいただいた森田恵祐さんのお話では、カクテルを作る喜びは、作って美味しいということもあるけれど、それをひとに「もてなす」時の喜びが一番大きいと云っている。ぜいたくをモノの視点から考えるのではなく、ココロの視点から考えてみては◆ハンモック　雲の言葉よ　えくてびあん

(編集) 池田隆男　牛田彰一　小杉和己　小林康史　隅川 理　名尾房真　岩井正弘　町田健一　山田恵子　松本わかこ
(写真) 天野武男　板橋一明　井上義治　スタジオ269　中村 伸　五来孝平

ウォッチング

ご用心なさいませ

子どもたちの遊ぶ河川敷の原っぱにすっくと立つ看板、「まむしに注意」。昔、多摩川の河川敷はまむしの巣だったと聞いたことがあるが、咬まれたという話しは耳にしない。看板があるということは、今もきっといるに違いない。川の縁まで追いやられたまむしにしてみれば「人間に注意」であろうか。誰です？マムシ酒何ぞ造ろうかなどと考えている方は。

蝮の子頭くだかれ尾で怒る　　三鬼

WATCHING

多摩川の朝　10

写真：鈴木克吉
文：森　忠明

おこづかいをもらって、日野駅までおくってもらったぼくとおねえちゃんは、なんだか他人どうしみたいにだまりあって、中央線にのりこんだ。

電車が多摩川の鉄橋をわたっていると、おねえちゃんはぼくの横顔をみて、しゃべりだした。

「この鉄橋。今わたっているの、これをささえてる十いくつの足があるでしょ。それはね、あたしのひいおじいさんが先頭にたってつくったんだって、六十年ぐらい前に。おばあちゃんにおしえてもらった。」

ひいおじいさん、なんていわれても、ぼやけた写真でしかみたことないからぴんとこなかった。でも、めずらしがらないといけないような気がした。

「へえ、はつみみ。」

ぼくはそれだけいって体をひねり、まどの外をみたけど、鉄橋をささえている足はレールの下なんだから、みえるはずがなかった。みえたのは、犬においかけられてにげまわった多摩川緑地と、とおいところにある山やまのスカイラインだった。

——「ぼくが弟だったとき」（秋書房）'85刊より抜粋